



Министерство образования и науки Астраханской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Астраханской области «Астраханский технологический техникум»

Программы государственной итоговой аттестации
Икрянинский филиал

РАССМОТРЕНО

на заседании
педагогического совета
ГБПОУ АО «АТТ»
Протокол № 2
от 19.12.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ АО «АТТ»
Лаптева Е.Г.
приказом № 440
от 20.12.2023 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
выпускников
ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
2023-2024 учебный год**

Астрахань, 2023

Программа Государственной итоговой аттестации, являющаяся частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум».

Разработчик:

Серина И.В. – заведующий учебной частью Икрянинского филиала ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

Сарбаева М.Н. – преподаватель Икрянинского филиала ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

Программа рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК по профессии Повар, кондитер

Протокол № 3 от 08.12.2023 г.

Сарбаева М.Н.

Методического совета ГБПОУ АО «АТТ»

Протокол № 3 от 18.12.2023 г.

Старший методист

Хафизуллина И.Н.

Председатель ГЭК:

Бренд-шеф ООО «Крем-Кафе»

Лавриенко П.В.

Содержание

1.	Общие положения	4
2.	Государственная экзаменационная комиссия	5
3.	Сроки, объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	6
4.	Форма государственной итоговой аттестации	6
5.	Проведение государственной итоговой аттестации	7
5.1.	Порядок проведения государственной итоговой аттестации	7
5.2.	Проведение процедуры демонстрационного экзамена	8
5.3.	Задания демонстрационного экзамена	11
6.	Оценка экзаменационных заданий	11
7.	Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	13
	Приложение 1. Инструкция по технике безопасности	14
	Приложение 2 к образцу задания	15

1. Общие положения

1.1. Программа регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и определяет вид государственной итоговой аттестации, уровень демонстрационного экзамена, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

1.2. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер хозяйства (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211);

- Распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

- Уставом ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум» (далее – техникум).

1.3. При разработке программы государственной итоговой аттестации определены:

- формы проведения государственной итоговой аттестации;

- объём времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;

- сроки проведения государственной итоговой аттестации;

- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;

- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

1.4. Цель проведения государственной итоговой аттестации: определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа об уровне образования и квалификации.

Задачи:

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;

- определение степени сформированности профессиональных и общих компетенций;

- определение уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе по квалификации Повар-кондитер;

- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

1.5. К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, освоившие компетенции при изучении теоретического материала и прохождении учебной и производственной практик по каждому из основных видов профессиональной

деятельности.

1.6. Программа Государственной Итоговой Аттестации (далее – ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программы в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.7. Программа государственной итоговой аттестации, а также критерии оценки знаний утверждаются техникумом после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии – работодателя.

Программа ГИА разработана и обсуждена на заседании цикловой методической комиссии (далее ЦМК) по профессии Повар, кондитер от **08 декабря 2023 г. протокол № 3**, на методическом совете от **18 декабря 2023 г. протокол № 3**, утверждена решением Педагогического совета от **19 декабря 2023 г. протоколом № 2** и предназначена для студентов техникума, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Студенты выпускного курса Техникума по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должны быть ознакомлены с программой ГИА не позднее **25 декабря 2023 года**.

1.8. Государственная итоговая аттестация выпускников проводится государственной экзаменационной комиссией.

2. Государственная экзаменационная комиссия

2.1. В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК), которая создается в техникуме.

2.2. ГЭК возглавляет Председатель, кандидатура которого утверждается приказом Министерства образования и науки Астраханской области.

2.3. Директор техникума, заместители директора могут быть назначены заместителем председателя ГЭК.

2.4. ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускников.

2.5. При проведении демонстрационного экзамена в состав ГЭК входят также педагогические работники и лица, приглашенные из сторонних организаций, обладающие профессиональными знаниями, навыками и опытом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, прошедшие обучение на эксперта Демонстрационного экзамена.

2.6. Для проведения демонстрационного экзамена при ГЭК Техникум создает экспертную группу с привлечением экспертов демонстрационного экзамена. Количество экспертов и состав экспертной группы определяются Техникумом на основе условий, указанных в оценочных материалах демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2.7. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, зависит от количества экзаменуемых и количества рабочих мест и определяется на основе условий, определенных заданием.

Минимальное количество линейных экспертов в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ), участвующих в оценке демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, при количестве участников ГИА 3 обучающихся составляет – 3 человека.

2.8. Главный эксперт может представлять с экзаменуемыми одну организацию.

2.9. Состав ГЭК утверждается приказом директора техникума.

2.10. ГЭК действует в течение одного календарного года.

2.11. График проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за неделю до начала государственной итоговой аттестации.

2.12. Для работы ГЭК предоставляются следующие документы:

- приказ директора техникума о создании государственной экзаменационной комиссии для проведения государственной итоговой аттестации выпускников;
- приказ директора техникума о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- приказ об утверждении графика проведения государственной итоговой аттестации;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся;
- зачетные книжки;
- протокол государственной итоговой аттестации.

2.13. Государственной экзаменационной комиссией готовится отчет об итогах государственной итоговой аттестации, в котором дается характеристика уровня и качества профессиональной подготовки выпускников. Указываются имевшие место быть недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения и совершенствованию качества подготовки специалистов.

3. Сроки, объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

3.1. В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и утвержденным рабочим учебным планом на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отводится 2 недели.

3.2. Сроки проведения государственной итоговой аттестации выпускников определены в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с 17 июня 2024 года по 29 июня 2024 года:

- Подготовка к демонстрационному экзамену: с 17 июня 2024 г. по 22 июня 2024 г.;
- Демонстрационный экзамен: с 24 июня 2024 г. по 29 июня 2024 г.

3.3. Продолжительность демонстрационного экзамена базового уровня в рамках государственной итоговой аттестации по квалификации Повар-кондитер составляет 3 часа 00 минут.

4. Форма государственной итоговой аттестации

4.1. Государственная итоговая аттестация выпускников техникума по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в виде демонстрационного экзамена.

4.2. Демонстрационный экзамен по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по квалификации Повар-кондитер проводится на базовом уровне с использованием комплекта оценочной документации (далее – КОД) 43.01.09-1-2024.

4.3. Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при решении конкретных задач, а также определения уровня готовности выпускника к дальнейшей самостоятельной трудовой деятельности.

4.4. Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

4.5. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных оператором демонстрационного экзамена.

4.6. Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального

мастерства «Профессионалы», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену.

4.7. Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

5. Проведение государственной итоговой аттестации

5.1. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

5.1.1. К государственной итоговой аттестации допускается обучающиеся, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

5.1.2. Допуск обучающихся к государственной итоговой аттестации объявляется приказом директора техникуму.

5.1.3. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

5.1.4. Обучающиеся проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

5.1.5. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена обучающихся, сдающих демонстрационный экзамен, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

5.1.6. Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена, обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, а также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ.

Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

5.1.7. Главным экспертом осуществляется распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки.

Результаты распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

5.1.8. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

5.1.9. Обучающимся, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других документально подтвержденных случаях), администрацией техникума предоставляется возможность прохождения государственной итоговой аттестации без отчисления из техникума.

5.1.10. Дополнительные заседания государственной экзаменационной комиссии организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

5.1.11. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

5.1.12. Для прохождения государственной итоговой аттестации обучающийся, не прошедший государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получивший на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникуме на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

5.2. Проведение процедуры демонстрационного экзамена

5.2.1. При организации и проведении государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена предусматривается выполнение практических заданий, моделирующих реальные производственные условия для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков по квалификации Повар-кондитер.

5.2.2. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе комплекта оценочной документации (далее – КОД), разработанных оператором демонстрационного экзамена по квалификации Повар-кондитер, с учетом ФГОС СПО и профессионального стандарта.

КОД представляет собой основные характеристики демонстрационного экзамена: планирование, проведение и оценку результатов демонстрационного экзамена.

5.2.3. Выбор КОД (наименование направленности и уровня демонстрационного экзамена) для целей проведения демонстрационного экзамена осуществляется техникумом самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы (или ее части) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

5.2.4. Для проведения демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определена квалификация Повар-кондитер, базовый уровень и КОД 43.01.09-1-2024.

5.2.5. На демонстрационный экзамен выносятся профессиональные задачи, которые могут отражать как один основной вид деятельности в соответствии с ФГОС СПО, так и несколько основных видов деятельности.

5.2.6. Задание демонстрационного экзамена представляет собой описание содержания работ, выполняемых в конкретной области профессиональной деятельности на определенном оборудовании с предъявлением требований к выполнению норм времени и качеству работ, описание всех этапов выполнения задания, время выполнения каждого этапа задания, описание работ, выполняемых на каждом этапе задания.

5.2.7. Демонстрационный экзамен проводится по модульным заданиям, соответствующих оценки освоения профессиональных компетенций по основным видам деятельности.

5.2.8. В рамках демонстрационного экзамена оценивается соответствие знаний, умений и практических навыков профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональным стандартом.

5.2.9. Содержания КОД 43.01.09-1-2024 сформировано на основе вида профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО и является содержательной основой заданий демонстрационного экзамена.

Таблица 1. Содержательная структура КОД 43.01.09-1-2024

Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные

		материалы
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Умение: соблюдать выход при порционировании
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		Уметь: проверять качество

		готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: применять регламенты, стандарты инормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		Умение: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Умение: выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления
		Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты
		Умение: соблюдения выхода при порционировании
		Умение: проведения оценки готовности мучных кондитерских изделий
		Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

5.2.10. В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования охраны труда и техники безопасности.

5.2.11. Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранен от сдачи демонстрационного экзамена.

5.2.12. Формы и условия проведения аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, доводятся до сведения обучающихся за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.

5.2.13. Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена.

5.3. Задания демонстрационного экзамена

5.3.1. Участник демонстрационного экзамена предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 2 к образцу задания.

5.3.2. Образец задания демонстрационного экзамена базового уровня в рамках государственной итоговой аттестации по квалификации Повар-кондитер КОД 43.01.09-1-2024:

Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Задание модуля 1:

Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира:

- один должен содержать крупу;
- второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.

Приготовить один горячий соус.

Температура подачи блюда от 35 С.

Минимальная масса одной порции 180 грамм.

Оформление блюда на усмотрение участника.

Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Задание модуля 1:

Приготовить 3 порции десерта на тарелке.

Обязательные компоненты десерта:

- мусс;
- начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день;
- выпеченный элемент из теста;
- декоративный элемент из изомальта или карамели;
- один холодный соус.

Оформление десерта на усмотрение участника.

Масса одной порции 90-130 грамм.

Температура подачи десерта 1-14 С.

Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

6. Оценка экзаменационных заданий

6.1. Члены ГЭК по результатам формализованного наблюдения в период выполнения студентами практического задания оценивают:

- выполнение общих требований охраны труда;
- правильность действия выпускника в нестандартных (критических) ситуациях;
- соблюдение требований к выполняемым трудовым действиям;
- умение спланировать порядок выполнения работ;
- правильность выбора необходимых для работ инструментов/оборудования;
- реализация стандартных требований к расчету времени, необходимого для выполнения трудовых действий;
- четкое соблюдение графика работ.

6.2. Во время проведения формализованного наблюдения члены ГЭК не должны мешать выполнению выпускником работ, за исключением случаев нарушения требований охраны труда и иных производственных требований.

6.3. Оценка производится как в отношении работы модуля, так и в отношении процесса выполнения экзаменационной работы. Если участник экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других экзаменуемых, такой участник может быть отстранен от сдачи демонстрационного экзамена.

6.4. Результаты выполнения студентами заданий демонстрационного экзамена фиксируются в оценочных листах, которые содержат: критерии оценки, вес каждого критерия в баллах, поля баллов по каждому критерию и подсчета итоговых результатов.

6.5. В процессе оценки выполненных работ члены комиссии (экспертной группы) заполняют в оценочных листах поля критериев в баллах или процентах выполнения работы. После завершения экзамена результаты заносятся в систему, формируется и распечатывается сводная ведомость с указанием общего количества баллов, набранных каждой парой участников демонстрационного экзамена. На основании ведомости оформляется протокол.

6.6. Общее максимально возможное количество баллов по всем критериям оценки составляет – 50 из 50.

6.7. Распределение баллов по критериям оценивания для демонстрационного экзамена на базовом уровне по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определенные по КОД 43.01.09-1-2024:

№ п/п	Модуль задания (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
ИТОГО			50,00

6.8. Результатом работы экзаменационной комиссии является итоговый протокол демонстрационного экзамена, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание, оценка за демонстрационный экзамен и присваиваемая квалификация.

6.9. Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

6.10. Решения государственной экзаменационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

6.11. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) членами государственной экзаменационной комиссии и секретарем

6.12. Протоколы демонстрационного экзамена хранятся в архиве техникума.

7. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

7.1. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

7.2. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

7.3. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории тьютора (ассистента), оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

7.4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

7.5. Образовательная организация обязана не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

- необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

- при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;

- в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

Использовать ножи с непечно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

Заявка на продукты

Участник: _____
(ФИО)

Дата _____

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество